BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Kĩ thuật 5

NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

ĐOÀN CHI (Chủ biên) - NGUYỄN HUỲNH LIỄU - TRẦN THỊ THU

Kĩ thuật 5

(Tái bản lần thứ mười hai)

NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM

Bản quyền thuộc Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam - Bộ Giáo dục và Đào tạo.

02-2018/CXBIPH/153-932/GD

Mã số : 1H509T8

Chương 1

Kĩ thuật phục vụ

Bài 1

ĐÍNH KHUY HAI LỖ

Khâu khuy (cúc hoặc nút) vào vị trí đã xác định trên sản phẩm may mặc được gọi là đính khuy.

I – VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ

– Một mảnh vải hình chữ nhật có kích thước 10cm x 15cm.
– 2 - 3 chiếc khuy hai lỗ.
– Chỉ khâu, kim khâu.
– Phấn vạch (hoặc bút chì), thước kẻ, kéo.

II – QUY TRÌNH THỰC HIỆN

a) Một số loại khuy hai lỗ b) Khuy hai lỗ đính trên vải

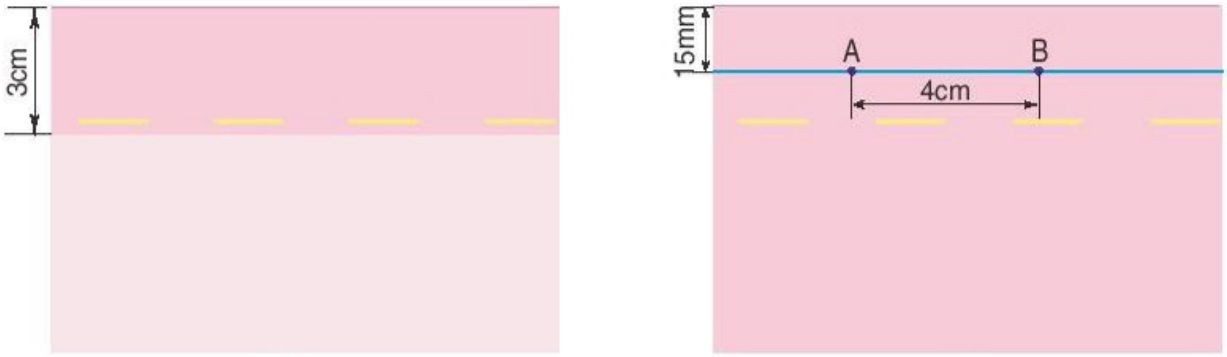
Hình 1. Đính khuy hai lỗ

? *Em hãy quan sát hình 1a và nêu nhận xét về đặc điểm hình dạng của khuy hai lỗ.*

? *Quan sát hình 1b, em có nhận xét gì về đường khâu trên khuy hai lỗ ?*

1. Vạch dấu các điểm đính khuy

– Đặt vải lên bàn, mặt trái ở trên. Vạch dấu đường thẳng cách mép vải 3cm.
– Gấp theo đường vạch dấu và miết kĩ đường gấp để làm nẹp. Khâu lược cố định nẹp (H.2a).
– Lật mặt phải vải lên trên. Vạch dấu đường thẳng cách đường gấp của nẹp 15mm. Vạch dấu 2 điểm cách nhau 4cm trên đường dấu (H.2b).



Hình 2. Vạch dấu các điểm đính khuy

2. Đính khuy vào các điểm vạch dấu

a) Chuẩn bị đính khuy (H.3)

– Cắt một đoạn chỉ dài khoảng 50cm. Xâu chỉ vào kim. Kéo hai đầu chỉ bằng nhau và vê nút chỉ.

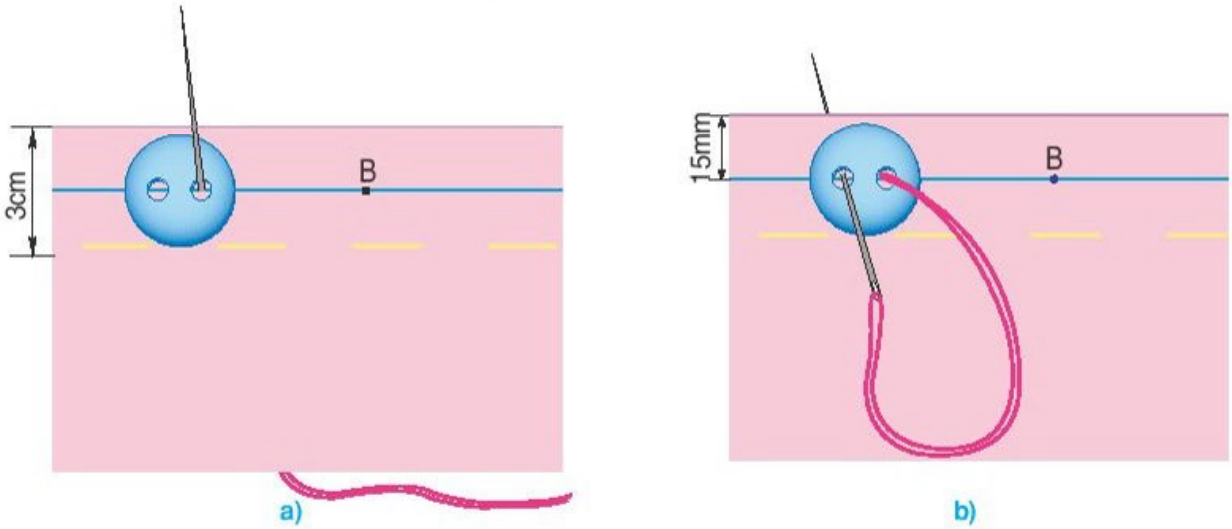
– Đặt tâm khuy vào điểm A, hai lỗ khuy nằm ngang trên đường vạch dấu. Dùng ngón cái và ngón trỏ của tay trái giữ cố định khuy (H.3).

Hình 3. Giữ khuy để đính vào vải

b) Đính khuy (H.4)

– Lên kim từ dưới vải qua lỗ khuy thứ nhất. Kéo chỉ lên cho nút chỉ sát vào mặt vải (H.4a).

– Xuống kim qua lỗ khuy thứ hai và lớp vải dưới lỗ khuy (H.4b). Rút chỉ.



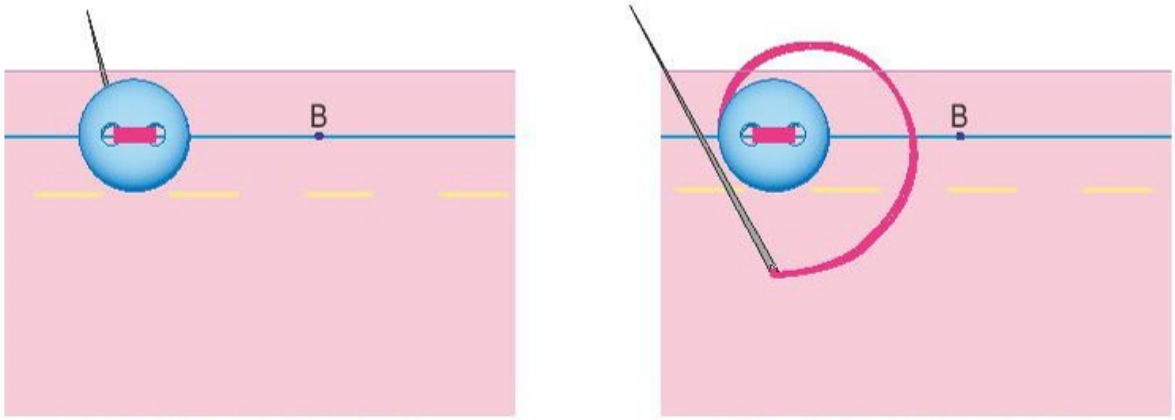
Hình 4. Đính khuy

– Tiếp tục lên kim, xuống kim 4 - 5 lần như vậy.

c) Quấn chỉ quanh chân khuy (H.5)

– Lên kim qua hai lượt vải ở sát chân khuy nhưng không qua lỗ khuy (H.5a). Kéo chỉ lên.

– Quấn 3 - 4 vòng chỉ quanh đường khâu ở giữa khuy và vải (hay còn gọi là chân khuy) (H.5b).



a) Lên kim không qua lỗ khuy

b) Quấn chỉ quanh chân khuy

Hình 5. Quấn chỉ quanh chân khuy

Em hãy cho biết quấn chỉ quanh chân khuy có tác dụng gì.

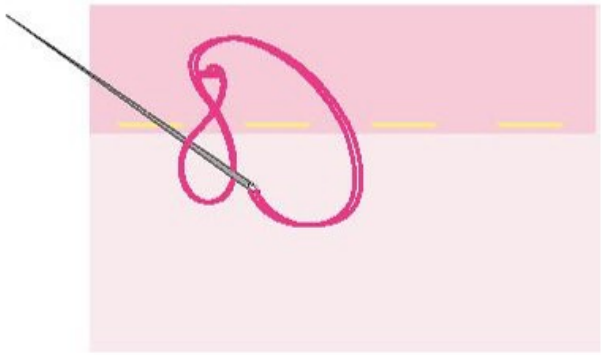
d) Kết thúc đính khuy (H.6)

– Xuống kim.

– Lật vải và kéo chỉ ra mặt trái. Luồn kim qua mũi khâu để thắt nút chỉ.

– Cắt chỉ.

Em hãy so sánh cách kết thúc đính khuy với cách kết thúc đường khâu.



Hình 6. Kết thúc đính khuy

Ghi nhớ

1. Đính khuy hai lỗ được thực hiện theo hai bước :

– Vạch dấu các điểm đính khuy trên vải.

– Đính khuy vào các điểm vạch dấu.

2. Khi đính khuy hai lỗ cần lên kim qua một lỗ khuy, xuống kim qua lỗ khuy còn lại 4 - 5 lần. Sau đó quấn chỉ quanh chân khuy và nút chỉ.

Câu hỏi

1. Vì sao phải nút chỉ khi kết thúc đính khuy ?
2. Em hãy nêu cách đính khuy hai lỗ trên vải.

III – ĐÁNH GIÁ

Học sinh tự đánh giá sản phẩm theo các yêu cầu sau :

– Đính được 2 khuy đúng các điểm vạch dấu.

– Các vòng chỉ quấn quanh chân khuy chặt.

– Đường khâu khuy chắc chắn.

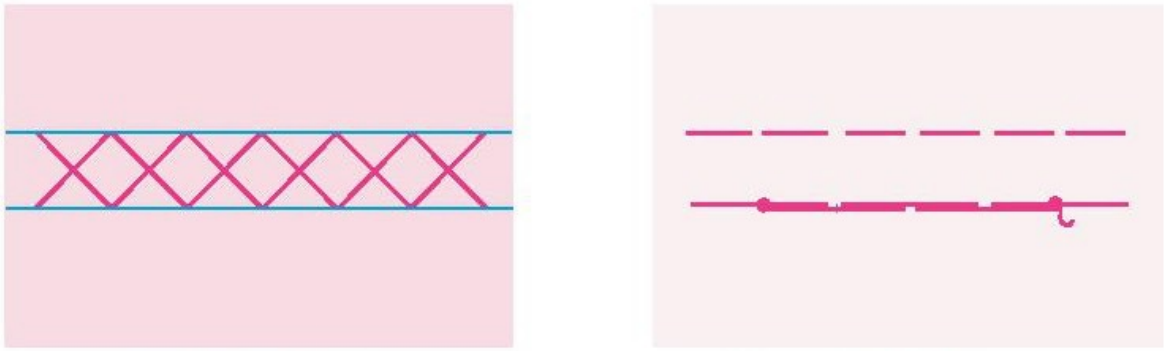
Bài 2

THÊU DẤU NHÂN

I – VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ

– Một mảnh vải trắng hoặc màu hình chữ nhật, kích thước 10cm x 15cm.
– Chỉ thêu khác màu vải.
– Kim thêu hoặc kim khâu.
– Bút chì, thước kẻ, kéo.

II – QUY TRÌNH THỰC HIỆN



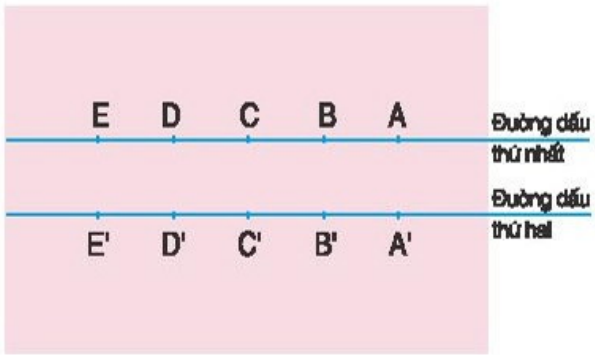
a) Mặt phải đường thêu b) Mặt trái đường thêu

Hình 1. Đường thêu dấu nhân

Em hãy quan sát hình 1 và nêu đặc điểm hình dạng của đường thêu dấu nhân ở mặt phải và mặt trái đường thêu.

1. Vạch dấu đường thêu dấu nhân (H.2)

– Vạch dấu hai đường thẳng song song cách nhau 1cm trên mặt phải của vải.
– Vạch dấu các điểm từ phải sang trái và cách đều nhau 1cm trên hai đường vạch dấu. Điểm A và A' cách mép phải của vải 2cm.



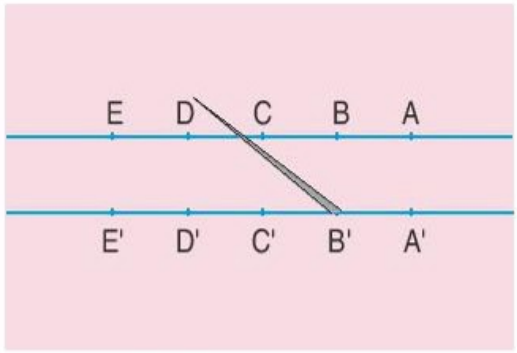
Hình 2. Vạch dấu đường thêu

2. Thêu dấu nhân theo đường vạch dấu

a) Bắt đầu thêu (H.3)

– Thêu từ phải sang trái.

– Lên kim tại điểm B' trên đường dấu thứ hai. Rút chỉ cho nút chỉ sát vào mặt sau của vải.



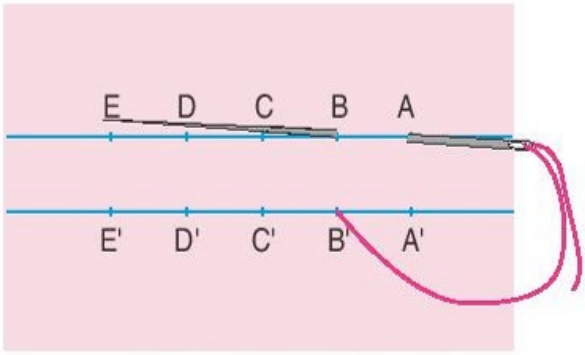
Hình 3. Bắt đầu thêu

b) Thêu mũi thứ nhất (H.4a, 4b)

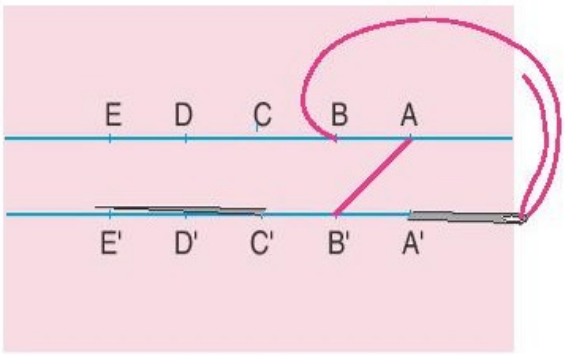
– Chuyển kim sang đường dấu thứ nhất.

– Xuống kim tại điểm A, mũi kim hướng sang trái. Lên kim tại điểm B (H.4a). Rút chỉ lên, được nửa mũi thêu thứ nhất.

Chuyển kim về đường dấu thứ hai. Xuống kim tại điểm A'. Mũi kim hướng sang trái. Lên kim tại điểm C' (H.4b). Rút chỉ lên, được mũi thêu thứ nhất.



Hình 4 a) Thêu nửa mũi thứ nhất



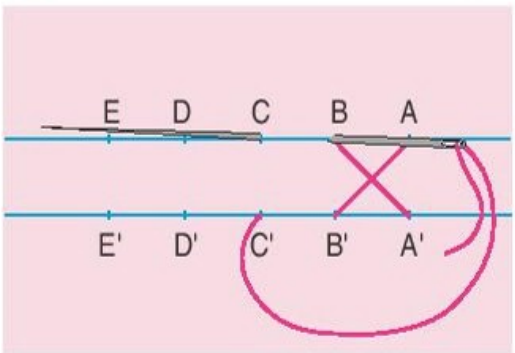
Hình 4 b) Thêu mũi thứ nhất

c) Thêu mũi thứ hai (H.4c, 4d)

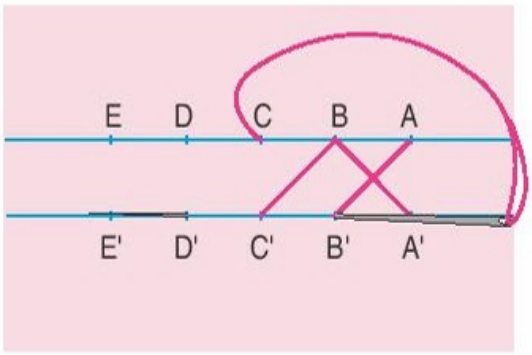
– Chuyển kim sang đường dấu thứ nhất.

– Xuống kim tại điểm B. Mũi kim hướng sang trái. Lên kim tại điểm C. Rút chỉ lên, được nửa mũi thêu thứ hai (H.4c).

? *Quan sát hình 4c và 4d, em hãy nêu cách thêu mũi thứ hai.*



Hình 4 c) Thêu nửa mũi thứ hai



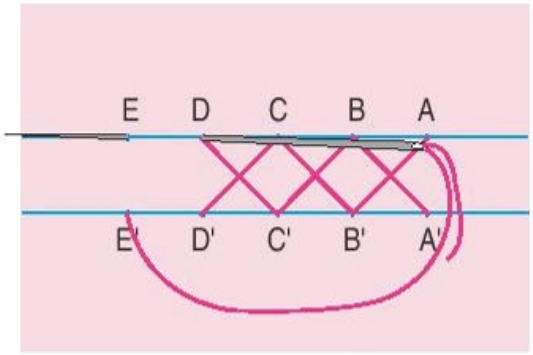
Hình 4 d) Thêu mũi thứ hai

d) Thêu các mũi tiếp theo (H.4e)

– Thêu giống như cách thêu mũi thứ nhất, thứ hai.

Quan sát hình 4c, 4d và 4e, em hãy nêu cách thêu dấu nhân mũi thứ ba, thứ tư.

– Thêu như vậy cho đến hết đường vạch dấu, được đường thêu dấu nhân như hình 1.



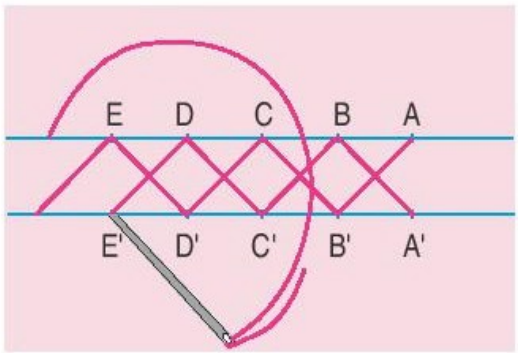
e) Thêu các mũi tiếp theo

Hình 4.
Thêu các mũi thêu dấu nhân

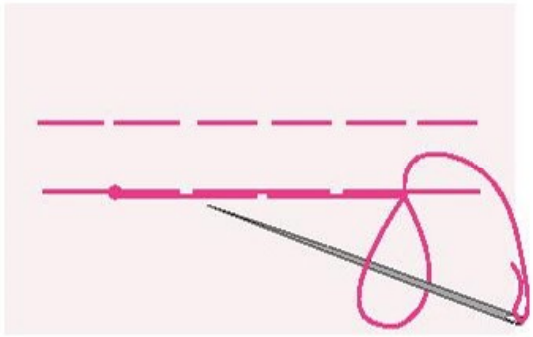
e) Kết thúc đường thêu (H.5)

– Xuống kim (H.5a).
– Lật vải và nút chỉ cuối đường thêu (H.5b).
– Nút chỉ đường thêu giống như cách nút chỉ đường khâu đã học ở lớp 4.

Quan sát hình 5a và 5b, em hãy nêu cách kết thúc đường thêu dấu nhân.



a)



b)

Hình 5.
Kết thúc đường thêu dấu nhân

Ghi nhớ

1. Thêu dấu nhân là cách thêu để tạo thành các mũi thêu giống như dấu nhân nối nhau liên tiếp giữa hai đường thẳng song song ở mặt phải đường thêu.

2. Thêu dấu nhân theo chiều từ phải sang trái. Các mũi thêu được thực hiện luân phiên theo hai đường vạch dấu song song.

Câu hỏi

1. Để thêu được các mũi thêu dấu nhân đều nhau, em cần phải làm gì ?

2. Em hãy nêu sự khác nhau về khoảng cách lên kim và xuống kim trên hai đường vạch dấu khi thêu dấu nhân.

III – ĐÁNH GIÁ

Học sinh tự đánh giá sản phẩm theo các yêu cầu sau :

– Thêu được các mũi thêu dấu nhân theo hai đường vạch dấu.

– Các mũi thêu dấu nhân bằng nhau.

– Đường thêu không bị dúm.

Bài 3

MỘT SỐ DỤNG CỤ NẤU ĂN VÀ ĂN UỐNG TRONG GIA ĐÌNH

1. Bếp đun

Bếp đun có tác dụng cung cấp nhiệt để làm chín các loại lương thực, thực phẩm dùng cho bữa ăn hằng ngày.

Có nhiều loại bếp đun khác nhau. Mỗi loại bếp đun có đặc điểm, yêu cầu sử dụng khác nhau.

? *Quan sát hình 1, em hãy kể tên những loại bếp đun được sử dụng để nấu ăn trong gia đình.*

Khi sử dụng bếp đun cần chú ý đảm bảo an toàn, không để nước, thức ăn trào ra bếp. Đặc biệt cần đề phòng cháy, nổ, bỏng hoặc điện giật. Thường xuyên giữ gìn vệ sinh, lau chùi bếp đun cho sạch sẽ.

Hình 1. Một số loại bếp đun trong gia đình

2. Dụng cụ nấu

– Dụng cụ nấu được sử dụng để nấu chín lương thực, thực phẩm và đun nước uống. Mỗi dụng cụ nấu có đặc điểm và tác dụng khác nhau.

Quan sát hình 2, em hãy nêu tên, tác dụng của những dụng cụ nấu trong gia đình.

Hình 2. Một số dụng cụ nấu trong gia đình

Hãy kể tên một số dụng cụ nấu thường được dùng trong gia đình em.

– Dụng cụ nấu thường được làm bằng kim loại nên dễ bị ăn mòn, han gỉ. Vì vậy, khi sử dụng cần chú ý :

+ Rửa sạch dụng cụ nấu và úp vào nơi khô ráo sau khi đun nấu, sử dụng.

+ Không đựng thức ăn có vị mặn hoặc chua qua đêm.

+ Khi cọ, rửa, tránh chà xát bằng giấy nhám hay vật cứng.

3. Dụng cụ dùng để bày thức ăn và ăn uống

Quan sát hình 3, em hãy kể tên những dụng cụ thường dùng để bày thức ăn và ăn uống trong gia đình.

Hình 3. Dụng cụ dùng để bày thức ăn và ăn uống

Dụng cụ dùng để bày thức ăn và ăn uống thường được làm bằng sứ, thuỷ tinh, sắt tráng men nên dễ bị sứt mẻ, vỡ. Vì vậy, cần chú ý :

+ Khi sử dụng phải cẩn thận, nhẹ nhàng, tránh va chạm mạnh.

+ Sau khi sử dụng phải rửa sạch bằng nước rửa bát (chén) và úp vào nơi khô ráo.

4. Dụng cụ cắt, thái thực phẩm

Dựa vào hình 4, em hãy kể tên và nêu tác dụng của một số dụng cụ dùng để cắt, thái thực phẩm.

Dụng cụ cắt, thái thực phẩm thường làm bằng kim loại, có lưỡi sắc, mũi nhọn nên khi sử dụng và cọ rửa cần chú ý để tránh bị đứt tay.

Hình 4. Một số dụng cụ cắt, thái thực phẩm

5. Một số dụng cụ khác dùng khi nấu ăn

Dựa vào hình 5, em hãy nêu tên và tác dụng của một số dụng cụ khác được dùng khi nấu ăn.

Hình 5. Một số dụng cụ khác dùng khi nấu ăn

Ghi nhớ

1. Muốn thực hiện công việc nấu ăn cần phải có các dụng cụ thích hợp.
2. Khi sử dụng dụng cụ nấu ăn và ăn uống cần chú ý sử dụng đúng cách, đảm bảo vệ sinh, an toàn.

Câu hỏi

1. Em hãy nêu cách sử dụng loại bếp đun ở gia đình em.
2. Em hãy kể tên và nêu tác dụng của một số dụng cụ nấu ăn và ăn uống trong gia đình.

Bài 4

CHUẨN BỊ NẤU ĂN

1. Chọn thực phẩm cho bữa ăn

a) Yêu cầu của việc chọn thực phẩm cho bữa ăn

– Đảm bảo có đủ lượng, đủ chất dinh dưỡng.

Em hãy nêu tên các chất dinh dưỡng cần cho con người.

– Thực phẩm phải sạch và an toàn.

– Phù hợp với điều kiện kinh tế của gia đình.

– Ăn ngon miệng.

b) Cách thực hiện

– Dự kiến những thực phẩm cần có cho bữa ăn của gia đình : Khi tiến hành công việc này cần căn cứ vào tính chất của bữa ăn (bữa ăn chính hay bữa ăn phụ), nhu cầu dinh dưỡng của mọi người và khả năng kinh tế của từng gia đình để dự kiến những thực phẩm cần có cho phù hợp.

Hình 1. Một số loại thực phẩm thông thường

Dựa vào hình 1, em hãy kể tên những loại thực phẩm thường được gia đình em chọn cho bữa ăn chính.

– Lựa chọn thực phẩm theo dự kiến : Mỗi loại thực phẩm có đặc điểm, tính chất khác nhau nên cách lựa chọn thực phẩm cũng khác nhau.

Ví dụ : Rau xanh phải tươi, non, không bị héo úa, giập nát. Cá, cua, tôm phải tươi, tốt nhất là chọn những con còn sống. Thịt lợn có màu hồng tươi ở phần nạc, dẻo dính, không có mùi ôi,...

Em hãy nêu cách lựa chọn những thực phẩm mà em biết.

2. Sơ chế thực phẩm

a) Mục đích

Làm sạch thực phẩm trước khi chế biến thành các món ăn.

Khi sơ chế có thể cắt, thái và tẩm ướp nhằm làm cho thực phẩm nhanh chín, có mùi vị thơm ngon.

b) Cách tiến hành

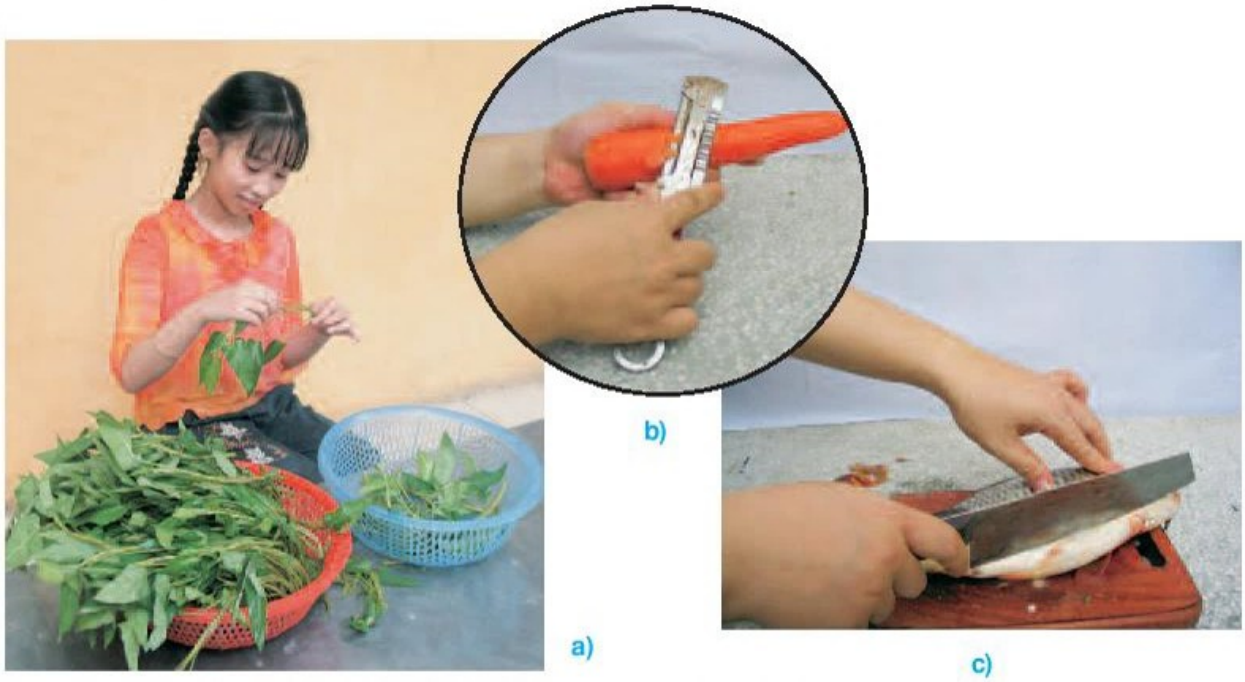
Cách sơ chế thực phẩm tuỳ thuộc vào loại thực phẩm và yêu cầu chế biến món ăn.

Ví dụ :

– Khi sơ chế rau xanh, cần nhặt bỏ gốc, rễ, những phần giập nát, héo úa, già, bị sâu bọ cắn hoặc gọt bỏ lớp vỏ bên ngoài. Sau đó rửa bằng nước sạch 3 - 4 lần.

Em hãy nêu ví dụ về cách sơ chế một loại rau mà em biết.

– Khi sơ chế các loại cá, cần loại bỏ những phần không ăn được và rửa sạch nhớt.



Hình 2. Sơ chế một số thực phẩm thông thường

Theo em, khi làm cá cần loại bỏ những phần nào ?

– Khi sơ chế các loại thịt, cần cạo sạch bì và rửa sạch thịt. Sau đó thái hoặc băm nhỏ và tẩm ướp gia vị tuỳ theo cách chế biến.

Em hãy nêu cách sơ chế một số loại thực phẩm trong hình 2.

Ghi nhớ

1. Khi chuẩn bị nấu ăn cần chọn thực phẩm và sơ chế thực phẩm nhằm đảm bảo cho bữa ăn đủ lượng, đủ chất, hợp vệ sinh và phù hợp với điều kiện kinh tế của gia đình.

2. Chuẩn bị nấu ăn giúp người nội trợ thực hiện công việc nấu ăn thuận tiện, chủ động.

Câu hỏi

1. Em hãy nêu các công việc cần thực hiện khi chuẩn bị nấu ăn.
2. Khi tham gia giúp gia đình chuẩn bị nấu ăn, em đã làm những công việc gì và làm như thế nào ?

Bài 5

NẤU CƠM

Nấu cơm là công việc hằng ngày và quen thuộc đối với mọi gia đình ở nước ta. Tuỳ theo điều kiện của từng gia đình, có thể nấu cơm bằng bếp đun hoặc nấu cơm bằng nồi cơm điện.

1. Nấu cơm bằng bếp đun

a) Chuẩn bị

✤ Chuẩn bị dụng cụ và nguyên liệu để nấu cơm :

Bằng hiểu biết của mình, em hãy kể tên những dụng cụ và nguyên liệu cần chuẩn bị để nấu cơm bằng bếp đun.

✤ Lấy gạo để nấu cơm :

– Xác định lượng gạo để nấu cơm sao cho vừa đủ với số người ăn.

– Dùng dụng cụ đong như cốc nhựa, lon sữa bò, bát ăn cơm,... để lấy gạo nấu cơm. Đong gạo vào rá (H.1).

✤ Làm sạch gạo và dụng cụ nấu cơm :

? *Dựa vào hình 2 và hiểu biết của mình, em hãy nêu cách làm sạch gạo và dụng cụ nấu cơm.*

Hình 1. Lấy gạo để nấu cơm

a) Nhặt thóc, sạn b) Vo gạo c) Tráng sạch nồi nấu

Hình 2. Chuẩn bị nấu cơm

b) Nấu cơm bằng bếp đun (H.3)

– Đổ nước vào nồi theo tỉ lệ : Cứ 1 lon gạo thì cho khoảng 1,5 - 1,8 lon nước. Lượng nước có thể tăng, giảm một chút tuỳ theo loại gạo đem nấu.

a) b) c)

Hình 3. Nấu cơm bằng bếp đun

Ở gia đình em thường cho nước vào nồi nấu cơm theo cách nào ?

– Đặt nồi nấu lên bếp và đun sôi nước, đổ gạo vào nồi (H.3a).
– Dùng đũa nấu để đảo và san đều gạo trong nồi (H.3b).
– Đậy nắp nồi và đun to, đều lửa cho đến khi cạn nước.
– Đảo đều gạo trong nồi một lần nữa, sau đó giảm lửa thật nhỏ (H.3c).

Nếu đun bằng bếp củi cần rút củi và dàn đều than trong bếp. Còn nấu bằng bếp than thì phải nhấc nồi xuống, đặt một miếng sắt dày lên bếp, sau đó đặt nồi lên.

Vì sao phải giảm nhỏ lửa khi nước đã cạn ?

– Sau khoảng 10 - 15 phút, cơm chín.

Yêu cầu : Cơm chín đều, dẻo, không có mùi khê, mùi cháy.

2. Nấu cơm bằng nồi cơm điện (H.4)

a) Chuẩn bị

Các công việc chuẩn bị giống như nấu cơm bằng bếp đun, chỉ khác ở dụng cụ dùng để nấu cơm.

Em hãy nêu sự khác nhau về dụng cụ dùng để nấu cơm bằng nồi cơm điện với nấu cơm bằng bếp đun.

b) Nấu cơm bằng nồi cơm điện

a)

b)

c)

– Cho gạo đã vo sạch vào nồi.

– Cho nước vào nồi nấu cơm theo một trong hai cách sau :

+ Đổ nước theo các khấc vạch phía trong nồi : Cứ một cốc gạo ứng với một khấc vạch nước trong nồi.

+ Dùng cốc đong nước : Cứ một cốc gạo thì cho 1,5 cốc nước (H.4a).

Chú ý : Cách cho nước thứ hai phải dùng cốc nhựa của nồi cơm điện để đong gạo, đong nước.

Ở gia đình em thường cho nước vào nồi cơm điện để nấu theo cách nào ?

– San đều gạo trong nồi (H.4b). Lau khô đáy nồi (H.4c).

– Đậy nắp, cắm điện và bật nấc nấu (nấc Cook). Đèn ở nấc nấu bật sáng (H.4d).

– Khi cạn nước, nấc nấu tự động chuyển sang nấc ủ.

– Sau khoảng 8 - 10 phút, cơm chín.

d)

Hình 4. Nấu cơm bằng nồi cơm điện

Em hãy so sánh cách nấu cơm bằng bếp đun và nấu cơm bằng nồi cơm điện.

Yêu cầu : Cơm chín đều, dẻo, không khô hoặc nhão.

Ghi nhớ

1. Trước khi nấu cơm cần lấy gạo đủ nấu, nhặt bỏ thóc, sạn lẫn trong gạo và vo sạch gạo.

2. Khi cho nước vào nồi nấu cơm cần dựa vào lượng gạo, loại gạo đem nấu và cách nấu.

3. Nếu nấu cơm bằng bếp đun, khi cơm đã cạn phải giảm lửa thật nhỏ để cơm không bị cháy, khê.

Câu hỏi

1. Có mấy cách nấu cơm ? Đó là những cách nào ?
2. Gia đình em thường nấu cơm bằng cách nào ? Em hãy nêu cách nấu cơm đó.

Bài 6

LUỘC RAU

Rau luộc là món ăn đơn giản, dễ chế biến, mát, bổ và ngon miệng. Vào những ngày nóng nực, rau luộc là món ăn được ưa chuộng trong bữa ăn chính của nhiều gia đình ở nước ta.

1. Chuẩn bị

a) Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ

Hình 1. Một số loại rau và dụng cụ dùng để luộc rau

? *Quan sát hình 1 và bằng hiểu biết của mình, em hãy nêu tên những nguyên liệu và dụng cụ cần chuẩn bị để luộc rau.*

? *Ở gia đình em thường luộc những loại rau nào ?*

b) Sơ chế

? *Quan sát hình 2a và 2b, em hãy nhắc lại cách sơ chế rau.*

Chú ý : Riêng đối với các loại củ, quả thì phải gọt vỏ, rửa sạch và cắt, thái thành miếng nhỏ.

? *Em hãy kể tên một vài loại củ, quả được dùng để làm món luộc.*

Rửa kĩ các loại rau xanh bằng nước sạch 3 - 4 lần (H.2b).

a) Nhặt rau

b) Rửa rau

Hình 2. Sơ chế rau

2. Luộc rau (H.3)

– Đổ nước sạch vào nồi. Lượng nước nhiều hay ít tuỳ thuộc vào lượng rau đem luộc.

a)

b)

Hình 3. Luộc rau

Nên cho lượng nước nhiều hơn lượng rau để rau luộc chín đều và giữ được màu rau. Đậy nắp nồi và đun sôi nước, cho rau vào nồi (H.3a).

– Dùng đũa nấu lật rau ở trên xuống dưới cho rau ngập nước (H.3b). Đậy nắp nồi và đun to lửa.

? *Em hãy cho biết đun to lửa khi luộc rau có tác dụng gì ?*

– Nước sôi lại. Đun tiếp khoảng 1 - 2 phút.

– Mở nắp nồi. Dùng đũa nấu lật rau ở trên xuống dưới một lần nữa.

– Sau vài phút, rau chín mềm.

Chú ý : Sau khi cho rau vào nồi, cần đun to lửa.

Yêu cầu : Rau luộc chín đều, mềm, giữ được màu rau.

3. Trình bày (H.4)

Vớt rau đã chín và bày vào đĩa.

Chú ý dỡ rau tơi đều trên đĩa.

Hình 4. Bày rau vào đĩa

Ghi nhớ

1. Chọn rau tươi, non để luộc.

2. Trước khi luộc rau cần sơ chế để loại bỏ gốc rễ, những phần rau già, lá héo úa, sâu và rửa sạch rau.

3. Khi luộc rau cần đun sôi nước mới cho rau vào nồi. Đun to lửa và lật rau 2 - 3 lần cho tới khi rau chín.

Câu hỏi

1. Em hãy nêu các bước luộc rau.
2. So sánh cách luộc rau ở gia đình em với cách luộc rau nêu trong bài học.

Bài 7

BÀY, DỌN BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH

1. Bày món ăn và dụng cụ ăn uống trước bữa ăn

a) Mục đích

Làm cho bữa ăn hấp dẫn, thuận tiện và vệ sinh.

Có thể bày các món ăn và dụng cụ ăn uống trên bàn ăn (H.1) hoặc trên mâm (H.2) tuỳ theo thói quen và điều kiện của từng gia đình.

Hình 1. Bày trên bàn ăn

Hình 2. Bày trên mâm

b) Cách tiến hành

? *Dựa vào hình trên, em hãy mô tả cách bày thức ăn và dụng cụ ăn uống cho bữa ăn ở gia đình.*

– Sắp đủ dụng cụ ăn như bát ăn cơm, đũa, thìa,... cho tất cả mọi người trong gia đình.

– Dùng khăn sạch lau khô từng dụng cụ, sau đó đặt vào mâm hoặc trên bàn theo vị trí ngồi ăn của từng người. Các dụng cụ dùng chung như muôi múc canh thì để vào bát canh.

– Sắp xếp các món ăn trên mâm hoặc bàn sao cho đẹp mắt và thuận tiện cho mọi người khi ăn uống.

Ở gia đình em thường bày thức ăn và dụng cụ ăn uống cho bữa ăn như thế nào ?

2. Thu dọn sau bữa ăn

Thu dọn sau bữa ăn được thực hiện khi bữa ăn đã kết thúc.

a) Mục đích

Làm cho nơi ăn uống của gia đình sạch sẽ, gọn gàng sau bữa ăn.

b) Cách tiến hành

– Dồn thức ăn thừa không dùng được nữa để đổ bỏ và cất những thức ăn còn có thể dùng tiếp vào chạn hoặc tủ lạnh.
– Xếp các dụng cụ ăn uống theo từng loại, đặt vào mâm để mang đi rửa.
– Nếu ngồi ăn cơm ở bàn, cần nhặt sạch cơm và thức ăn vãi trên bàn ăn. Sau đó lau bàn bằng khăn sạch và ẩm.

Em hãy so sánh cách thu dọn sau bữa ăn ở gia đình em với cách thu dọn sau bữa ăn nêu trong bài học.

Ghi nhớ

1. Trước bữa ăn cần bày thức ăn và dụng cụ ăn uống sao cho hấp dẫn, thuận tiện và phù hợp với thói quen, điều kiện của gia đình. Dụng cụ ăn uống phải khô ráo, sạch sẽ.

2. Thu dọn sau bữa ăn cần gọn gàng, cẩn thận và đảm bảo vệ sinh.

Câu hỏi

1. Em hãy nêu tác dụng của việc bày món ăn và dụng cụ ăn uống trước bữa ăn.
2. Em hãy kể tên những công việc em có thể giúp đỡ gia đình trước và sau bữa ăn.

Bài 8

RỬA DỤNG CỤ NẤU ĂN VÀ ĂN UỐNG

1. Mục đích

Rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống thường được tiến hành ngay sau mỗi bữa ăn nhằm :

– Làm sạch và giữ vệ sinh dụng cụ nấu ăn và ăn uống.

– Bảo quản dụng cụ nấu ăn và ăn uống bằng kim loại.

2. Cách tiến hành

Hình 1. Rửa bằng nước rửa bát (chén)

Hình 2. Rửa bằng nước sạch

Hình 3. Xếp vào rổ

Em hãy quan sát hình 1, 2, 3 và nêu trình tự rửa bát sau bữa ăn.

– Tráng qua một lượt cho sạch thức ăn, cơm trong dụng cụ nấu ăn và bát, đĩa.

– Rửa bằng nước rửa bát (chén) (H.1) :

+ Hoà một ít nước rửa bát vào một chiếc bát và nhúng miếng rửa hoặc xơ mướp vào bát nước rửa.

+ Rửa lần lượt từng dụng cụ. Rửa bát ăn cơm, bát đựng canh, đĩa,... trước, rồi mới rửa soong, nồi, chảo,... Rửa trong lòng bát, đĩa trước, sau đó rửa phía ngoài.

Theo em, những dụng cụ dính mỡ, có mùi tanh nên rửa trước hay rửa sau ?

– Rửa bằng nước sạch hai lần (H.2) :

+ Lần thứ nhất : Đổ nước sạch vào chậu rửa. Rửa sạch từng dụng cụ ăn, sau đó rửa dụng cụ nấu.

+ Lần thứ hai : Đổ bỏ nước rửa lần đầu. Tráng sạch chậu và thay bằng nước mới, tráng lần lượt từng dụng cụ.

– Úp từng dụng cụ vào rổ cho ráo nước (H.3). Có thể đem phơi nắng cho khô ráo.

– Xếp bát, đĩa vào giá bát hoặc chạn và đũa, thìa vào ống.

Ghi nhớ

1. Dụng cụ nấu ăn và ăn uống phải được rửa sạch ngay sau bữa ăn.
2. Rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống bằng nước rửa bát và nước sạch. Dụng cụ rửa xong phải sạch và được xếp vào nơi khô ráo.

Câu hỏi

1. Em hãy cho biết vì sao phải rửa bát ngay sau khi ăn xong.
2. Ở gia đình em thường rửa bát sau bữa ăn như thế nào ?

Bài 9

CẮT, KHÂU, THÊU HOẶC NẤU ĂN TỰ CHỌN

I – VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ CẦN THIẾT

1. Vật liệu và dụng cụ cắt, khâu, thêu

– Một mảnh vải có kích thước tuỳ theo sản phẩm em chọn làm.

– Kim khâu, kim thêu.

– Chỉ khâu, chỉ thêu các màu.

– Kéo, thước kẻ, bút chì, khung thêu cầm tay, giấy than, mẫu thêu.

2. Dụng cụ và nguyên liệu nấu ăn

Căn cứ vào món ăn em chọn để chuẩn bị dụng cụ và nguyên liệu nấu cho phù hợp.

II – NỘI DUNG THỰC HÀNH

Em hãy chọn một trong hai nội dung sau :

– Cắt, khâu, thêu một sản phẩm tự chọn.

– Nấu ăn : Lựa chọn một món ăn nào đó, có thể là món ăn đã học, cũng có thể là món ăn em đã tham gia nấu ở gia đình. Sau đó thực hiện các công việc sau :

+ Lựa chọn thực phẩm.

+ Sơ chế thực phẩm.

+ Chế biến món ăn.

+ Trình bày món ăn.

III – ĐÁNH GIÁ

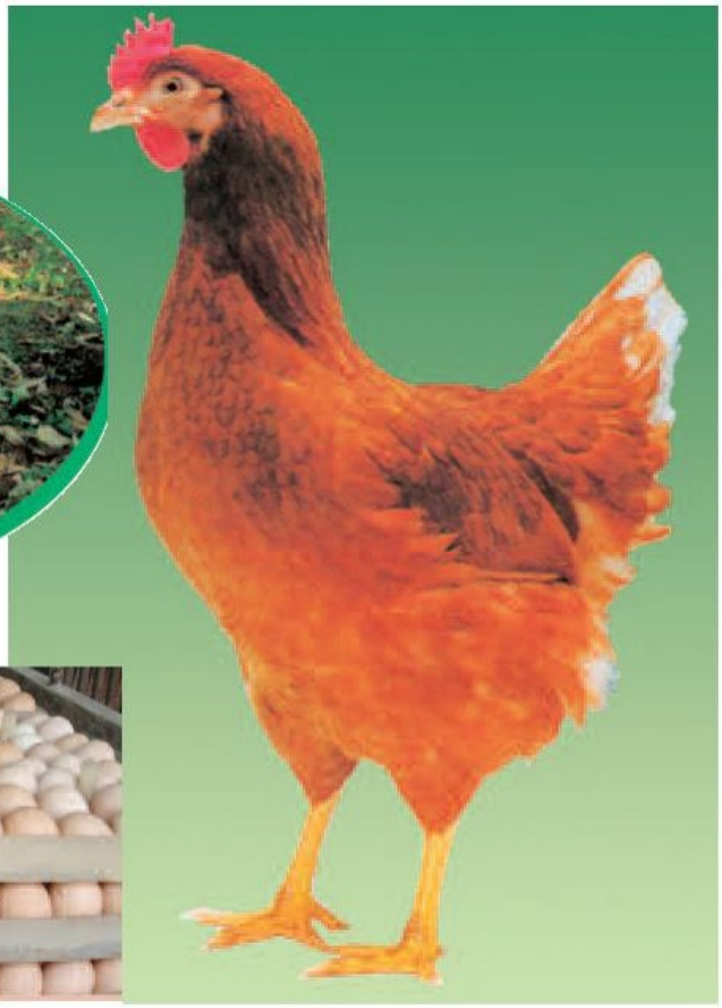
Học sinh tự đánh giá kết quả thực hành theo các yêu cầu sau :

– Hoàn thành sản phẩm (khâu, thêu hoặc nấu ăn) đúng thời gian quy định.

– Sản phẩm đảm bảo được các yêu cầu kĩ thuật, mĩ thuật (về khâu, thêu hoặc nấu ăn).

Chương 2

Kĩ thuật nuôi gà



Bài 10

LỢI ÍCH CỦA VIỆC NUÔI GÀ

Nuôi gà đem lại nhiều lợi ích cho con người, vì :

– Gà dễ nuôi, chóng lớn, đẻ nhiều và có thể tận dụng được nhiều nguồn thức ăn trong thiên nhiên.

Ví dụ : Gà Tam Hoàng nuôi từ khi mới nở đến 2 tháng tuổi đạt cân nặng khoảng 1,5kg.

Gà ri trưởng thành có khả năng đẻ quanh năm và mỗi năm đẻ khoảng 120 - 130 quả trứng.

– Thịt gà, trứng gà là những thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, có tác dụng tốt đối với sức khoẻ con người.

a)

b)

c)

d)

Lợi ích của việc nuôi gà

Dựa vào hình a, b, c, d và những hiểu biết thực tế, em hãy nêu tiếp các lợi ích của việc nuôi gà.

– Nuôi gà còn đem lại nguồn thu nhập cao cho nhiều gia đình làm nghề chăn nuôi.

Nước ta có điều kiện khí hậu quanh năm ấm áp và nguồn thức ăn dồi dào rất thuận lợi cho sự sinh trưởng của gà. Mặt khác, yêu cầu về điều kiện chuồng nuôi, dụng cụ chăn nuôi và thức ăn nuôi gà tương đối đơn giản.

Do vậy, gà là loài động vật được nuôi quanh năm và phổ biến nhất ở nước ta. Tuỳ theo điều kiện chăn nuôi, có thể nuôi gà theo cách thả cho gà đi kiếm ăn tự do (thả vườn) hoặc nuôi theo cách nuôi nhốt, nuôi công nghiệp.

Ghi nhớ

1. Gà dễ nuôi, chóng lớn, đẻ nhiều. Thịt gà, trứng gà là thực phẩm thơm ngon, có giá trị dinh dưỡng cao và là nguồn cung cấp nguyên liệu cho công nghiệp chế biến thực phẩm.

2. Nuôi gà đem lại nhiều lợi ích kinh tế cho người chăn nuôi.

Câu hỏi

1. Em hãy nêu những lợi ích của việc nuôi gà.
2. Em hãy nêu lợi ích của việc nuôi gà ở gia đình hoặc địa phương em.

Bài 11

MỘT SỐ GIỐNG GÀ ĐƯỢC NUÔI NHIỀU Ở NƯỚC TA

1. Gà ri

– Gà ri có nguồn gốc lâu đời ở nước ta.

Quan sát hình 1, em hãy nêu đặc điểm hình dạng của gà ri.

– Gà ri được nuôi nhiều ở nước ta vì thịt chắc, thơm, ngon, đẻ nhiều trứng và có khả năng đẻ quanh năm. Gà ri còn chăm chỉ kiếm ăn, ấp trứng và nuôi con khéo, ít bị bệnh, chịu được kham khổ.

Hình 1. Gà ri

2. Gà ác

– Gà ác được nuôi nhiều ở các tỉnh miền Nam nước ta.

– Đặc điểm hình dạng : Thân hình nhỏ, lông trắng xù như bông. Chân gà có 5 ngón và có lông.

– Thịt và xương gà ác màu đen, thơm ngon, bổ nên thường được dùng để bồi dưỡng sức khoẻ cho con người.

Hình 2. Gà ác

3. Gà lơ-go

– Gà lơ-go là giống gà của nước ngoài được nhập vào nuôi ở nước ta.

Quan sát hình 3, em hãy nêu đặc điểm hình dạng của gà lơ-go.

– Gà lơ-go có khả năng đẻ nhiều trứng. Mỗi con mái có thể đẻ khoảng 260 quả trứng một năm.

Hình 3. Gà lơ-go

4. Gà Tam Hoàng

– Gà Tam Hoàng có nguồn gốc từ Trung Quốc.

– Đặc điểm hình dạng : Thân hình ngắn, lông màu vàng rơm, chân và da màu vàng.

Gà Tam Hoàng chóng lớn và đẻ nhiều trứng. Trứng màu nâu nhạt.

Hình 4. Gà Tam Hoàng

Ghi nhớ

Có nhiều giống gà được nuôi ở nước ta. Các giống gà khác nhau có đặc điểm hình dạng, khả năng sinh trưởng, sinh sản khác nhau. Khi chăn nuôi cần chọn giống gà phù hợp với điều kiện và mục đích chăn nuôi.

Câu hỏi

1. Vì sao gà ri được nuôi nhiều ở nước ta ?
2. Em hãy kể tên một số giống gà đang được nuôi ở gia đình hoặc địa phương em.

Bài 12

THỨC ĂN NUÔI GÀ

1. Tác dụng của thức ăn

– Thức ăn là nguồn cung cấp năng lượng để duy trì các hoạt động sống của gà như ăn, uống, đi lại, hô hấp, tuần hoàn, bài tiết,...

– Thức ăn là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cần thiết để tạo xương, thịt, trứng của gà.

Vì vậy, muốn gà khoẻ mạnh, lớn nhanh và cho nhiều sản phẩm như thịt, trứng, cần phải cung cấp các loại thức ăn thích hợp với đặc điểm tiêu hoá và nhu cầu dinh dưỡng của gà.

2. Các loại thức ăn nuôi gà

Hình 1. Các loại thức ăn nuôi gà

? *Dựa vào hình 1, em hãy kể tên các loại thức ăn nuôi gà.*

Khi nuôi gà cần sử dụng nhiều loại thức ăn để đảm bảo cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết cho gà.

a) Thức ăn cung cấp chất bột đường (H.2)

– Chất bột đường (hay còn gọi là glu-xít) có tác dụng cung cấp năng lượng cho các hoạt động sống hằng ngày của gà và chuyển hoá thành chất béo tích luỹ trong thịt, trứng gà.

– Chất bột đường có nhiều trong hạt, củ của cây lương thực, hoa màu như lúa, ngô, khoai, sắn (củ mì),...

Quan sát hình 2 và bằng hiểu biết của mình, em hãy kể tên những thức ăn chứa nhiều chất bột đường mà gia đình em hoặc địa phương em thường sử dụng để nuôi gà.

Theo em, trong các thức ăn chứa nhiều chất bột đường, loại thức ăn nào được dùng để nuôi gà tốt nhất ?

Hình 2. Một số thức ăn cung cấp chất bột đường cho gà

– Thức ăn cung cấp chất bột đường được sử dụng cho gà ăn dưới dạng nguyên hạt hoặc dạng bột.

b) Thức ăn cung cấp chất đạm (H.3)

– Đạm là chất cần thiết để duy trì hoạt động sống và tạo thịt, trứng. Nếu được cung cấp đủ chất đạm, gà khoẻ mạnh, mau lớn, đẻ nhiều và trứng to.

– Chất đạm có nhiều trong các loại côn trùng, động vật và các hạt họ đậu.

? *Quan sát hình 3 và bằng hiểu biết của mình, em hãy kể tên những thức ăn cung cấp chất đạm cho gà.*

Hình 3. Một số thức ăn cung cấp chất đạm cho gà

Hiện nay, người ta đã chế biến nhiều thức ăn cung cấp chất đạm như bột cá, bột thịt, bột đậu tương, khô dầu lạc (đậu phộng), khô dầu vừng (mè),... để tiện cho việc sử dụng thức ăn trong chăn nuôi gà.

Khi nuôi gà, có thể cung cấp chất đạm cho gà bằng cách cho ăn cá, cua băm nhỏ, ốc đập nhỏ, giun đất, châu chấu, cào cào, mối,... hoặc trộn thức ăn đạm đã qua chế biến với các thức ăn khác.

c) Thức ăn cung cấp chất khoáng

– Chất khoáng cần cho sự hình thành xương và vỏ trứng. Gà chỉ cần một lượng nhỏ chất khoáng nhưng nếu thiếu chất khoáng, gà con chậm lớn, còi xương ; gà mái đẻ trứng có vỏ mềm, mỏng, dễ vỡ.

– Trong vỏ sò, vỏ hến, vỏ tôm, vỏ trứng, xương động vật,... có chứa nhiều chất khoáng. Người ta thường lấy những nguyên liệu này đem sấy khô, nghiền thành bột để trộn vào thức ăn nhằm bổ sung chất khoáng cho gà.

d) Thức ăn cung cấp vi-ta-min (H.4)

Có nhiều loại vi-ta-min như vi-ta-min A, vi-ta-min B, vi-ta-min C, vi-ta-min D, vi-ta-min E, vi-ta-min K,... Các loại vi-ta-min này rất cần thiết đối với sức khoẻ, sự sinh trưởng và sinh sản của gà.

Vi-ta-min B có nhiều trong cám gạo, thịt, cá, cỏ tươi. Vi-ta-min A có nhiều trong củ, quả có màu đỏ. Vi-ta-min C có nhiều trong rau xanh. Vi-ta-min E có nhiều trong các hạt nảy mầm.

? *Quan sát hình 4 và bằng hiểu biết của mình, em hãy kể tên một số thức ăn có chứa nhiều vi-ta-min.*

Hình 4. Một số thức ăn cung cấp vi-ta-min

Khi nuôi gà cần tăng cường các loại rau, cỏ, cám gạo trong thành phần thức ăn để cung cấp đầy đủ vi-ta-min cho gà.

e) Thức ăn hỗn hợp (thức ăn tổng hợp)

Thức ăn hỗn hợp là loại thức ăn đã qua chế biến và được trộn đủ các thành phần dinh dưỡng cần thiết cho gà.

Hiện nay, loại thức ăn này được sử dụng nhiều vì gà ăn thức ăn hỗn hợp sẽ lớn nhanh, khoẻ mạnh, đẻ trứng to và nhiều.

Ghi nhớ

1. Thức ăn cung cấp năng lượng và các chất dinh dưỡng cần thiết cho gà.
2. Thức ăn nuôi gà bao gồm thức ăn cung cấp chất bột đường, chất đạm, chất khoáng, vi-ta-min. Trong đó thức ăn cung cấp chất bột đường là loại thức ăn chủ yếu của gà.
3. Khi nuôi gà cần sử dụng nhiều loại thức ăn để cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết cho gà.

Câu hỏi

1. Vì sao phải sử dụng nhiều loại thức ăn để nuôi gà ?
2. Vì sao khi cho gà ăn thức ăn hỗn hợp sẽ giúp gà khoẻ mạnh, lớn nhanh, đẻ trứng to và nhiều ?

Bài 13

NUÔI DƯỠNG GÀ

1. Mục đích, ý nghĩa của việc nuôi dưỡng gà

– Nuôi dưỡng nhằm cung cấp nước và các chất dinh dưỡng cần thiết cho gà.

– Gà được nuôi dưỡng đầy đủ, hợp lí sẽ khoẻ mạnh, ít bị bệnh, lớn nhanh và sinh sản tốt. Ngược lại, nếu thường xuyên bị ăn, uống thiếu chất hoặc đói, khát, gà sẽ còi cọc, yếu ớt, dễ bị bệnh và sinh sản kém.

2. Nuôi dưỡng gà

a) Cho gà ăn

Gà phải được ăn đủ lượng, đủ chất dinh dưỡng và hợp vệ sinh. Thức ăn và cách cho ăn thay đổi theo từng thời kì sinh trưởng của gà và mục đích nuôi gà (nuôi để lấy thịt hay nuôi để lấy trứng).

– Thời kì gà con : Cho gà con ăn liên tục suốt ngày đêm. Gà nở được 2 - 3 ngày thì cho ăn ngô nghiền nhỏ hoặc tấm gạo. Sau 4 - 5 ngày cho gà ăn thức ăn hỗn hợp. Hằng ngày bổ sung thức ăn vào máng, không được để gà bị đói.

– Thời kì gà giò (gà 7 - 8 tuần tuổi) : Tăng cường cho gà ăn thức ăn chứa nhiều chất bột đường, chất đạm, vi-ta-min. Cho ăn liên tục suốt ngày đêm.

Hình 1. Cho gà con ăn

? *Em hãy cho biết vì sao gà giò cần được ăn nhiều thức ăn cung cấp chất bột đường và chất đạm.*

– Thời kì gà đẻ trứng : Tăng cường cho gà ăn thức ăn chứa nhiều chất đạm, chất khoáng và vi-ta-min, giảm bớt lượng thức ăn chứa nhiều chất bột đường.

Theo em, cần cho gà đẻ ăn những thức ăn nào để cung cấp nhiều chất đạm, chất khoáng và vi-ta-min ?

b) Cho gà uống

Gà cần uống nhiều nước do thức ăn của gà chủ yếu là thức ăn khô. Vì vậy, khi nuôi gà phải thường xuyên cung cấp đủ nước uống cho gà.

– Nước cho gà uống phải là nước sạch và đựng trong máng sạch. Về mùa đông có thể hoà nước ấm cho gà uống.

– Trong máng uống phải luôn có đủ nước sạch. Máng uống nên đặt gần máng ăn vì gà có thói quen vừa ăn, vừa uống.

Hình 2. Cho gà ăn, uống

– Hằng ngày phải thay nước trong máng. Nếu thấy nước trong máng bị vẩn đục nhiều, cần thay nước ngay.

Quan sát hình 2, em hãy cho biết người ta cho gà ăn, uống như thế nào.

Ghi nhớ

1. Nuôi dưỡng gà gồm hai công việc chủ yếu là cho gà ăn và cho gà uống. Khi nuôi gà cần cho gà ăn, uống đủ chất, đủ lượng và hợp vệ sinh.

2. Cách cho gà ăn, uống thay đổi theo tuổi của gà, giống gà và mục đích nuôi gà.

Câu hỏi

1. Vì sao phải cho gà ăn, uống đầy đủ, đảm bảo chất lượng và hợp vệ sinh ?
2. Nếu gia đình em nuôi gà thì cho gà ăn, uống như thế nào ?

Bài 14

CHĂM SÓC GÀ

1. Mục đích, tác dụng của việc chăm sóc gà

– Chăm sóc gà nhằm tạo các điều kiện sống thuận lợi, thích hợp cho gà và giúp gà tránh được ảnh hưởng không tốt của các yếu tố môi trường.

– Gà được chăm sóc tốt sẽ khoẻ mạnh, mau lớn và có sức chống bệnh tốt. Ngược lại, nếu không được chăm sóc đầy đủ, gà sẽ yếu ớt, dễ bị nhiễm bệnh, thậm chí bị chết.

2. Chăm sóc gà

a) Sưởi ấm cho gà con

Gà con không chịu được rét. Nếu bị lạnh, gà kém ăn, dễ nhiễm bệnh đường hô hấp, đường ruột. Nếu lạnh quá hoặc bị lạnh kéo dài, gà con có thể bị chết. Vì vậy từ khi gà mới nở cho đến khi gà được 3 tuần tuổi, nhiệt độ chuồng nuôi phải luôn đảm bảo trong khoảng 30°C - 31°C.

b) Chống nóng, chống rét, phòng ẩm cho gà

Gà không chịu được nóng quá, rét quá. Nếu để gà bị nóng quá, gà thở dốc, mất nhiều năng lượng, kém ăn, chậm lớn. Còn nếu rét quá, kèm theo độ ẩm cao, gà cũng bị tiêu hao nhiều năng lượng để chống rét và dễ bị bệnh.

Hình 1. Sưởi ấm cho gà con

Chống nóng, chống rét, phòng ẩm cho gà bằng cách :

– Làm chuồng nuôi quay về hướng đông - nam. Chuồng nuôi phải cao ráo, thông thoáng, mát về mùa hè, ấm áp về mùa đông.

– Về mùa đông cần che chắn gió hướng đông - bắc để tránh gió lùa thẳng vào chuồng nuôi gà. Không thả gà vào những ngày thời tiết xấu, giá rét, có nhiều sương muối. Có thể dùng bóng đèn điện hoặc bếp dầu, bếp than để sưởi ấm cho gà.

c) Phòng ngộ độc thức ăn cho gà

Gà dễ bị ngộ độc muối, các chất độc hại và vi khuẩn gây bệnh. Khi ngộ độc thức ăn, gà bỏ ăn, ủ rũ, uống nhiều nước và ỉa chảy. Nếu bị ngộ độc nặng, gà có thể bị chết. Vì vậy, không cho gà ăn những thức ăn đã bị ôi, mốc và thức ăn mặn.

Hình 2. Thức ăn bị mốc

? *Dựa vào hình 2, em hãy kể tên những thức ăn gây ngộ độc cho gà.*

Ghi nhớ

1. Chăm sóc gà nhằm giúp gà khoẻ mạnh, mau lớn và có sức chống bệnh tốt.
2. Khi chăm sóc gà cần chú ý sưởi ấm cho gà con, chống nóng, chống rét và phòng ngộ độc thức ăn cho gà.

Câu hỏi

1. Tại sao phải sưởi ấm và chống nóng, chống rét cho gà ?
2. Em hãy nêu cách phòng ngộ độc thức ăn cho gà.

Bài 15

VỆ SINH PHÒNG BỆNH CHO GÀ

1. Mục đích

Vệ sinh phòng bệnh nhằm tiêu diệt vi trùng, kí sinh trùng (giun, sán) gây bệnh trong dụng cụ, thức ăn nuôi gà và chuồng nuôi, đồng thời giúp gà tăng sức chống bệnh và tránh được sự lây lan bệnh.

2. Vệ sinh phòng bệnh cho gà

a) Vệ sinh dụng cụ cho gà ăn, uống

– Dụng cụ cho gà ăn, uống không sạch sẽ, ẩm, mốc làm gà dễ bị nhiễm các bệnh đường tiêu hoá và bệnh giun, sán.

Theo em, vệ sinh dụng cụ cho gà ăn, uống có tác dụng gì ?

– Hằng ngày cần cọ rửa máng ăn, máng uống bằng nước sạch.
– Không để thức ăn, nước uống lâu ngày trong máng.

b) Vệ sinh chuồng nuôi

Em hãy nêu tác dụng của chuồng nuôi.

– Hằng ngày phải dọn sạch phân gà ở trong chuồng. Sau đó, cọ rửa sạch tấm hứng phân rồi phơi khô.
– Phun thuốc sát trùng vào chuồng nuôi để diệt trừ các vi sinh vật gây bệnh.

Hình 1. Phun thuốc sát trùng vào chuồng nuôi

c) Tiêm, nhỏ thuốc phòng dịch bệnh cho gà

– Gà dễ bị mắc các dịch bệnh như bệnh cúm gà, bệnh Niu-cát-xơn (hay còn gọi là bệnh gà rù). Các bệnh này lây lan rất nhanh và làm gà chết hàng loạt.

– Nhỏ thuốc phòng và tiêm thuốc phòng giúp gà không bị dịch bệnh.

Hình 2. Tiêm thuốc, nhỏ thuốc phòng dịch bệnh cho gà

Quan sát hình 2, em hãy cho biết vị trí tiêm và nhỏ thuốc phòng dịch bệnh cho gà.

Ghi nhớ

1. Vệ sinh phòng bệnh nhằm tiêu diệt vi trùng, kí sinh trùng gây bệnh và làm tăng sức chống bệnh cho gà.

2. Vệ sinh phòng bệnh bằng cách thường xuyên cọ rửa sạch sẽ dụng cụ cho gà ăn, uống, làm vệ sinh chuồng nuôi và tiêm, nhỏ thuốc phòng dịch bệnh cho gà.

Câu hỏi

1. Em hãy nêu tác dụng của việc vệ sinh phòng bệnh cho gà.

2. Ở gia đình em hoặc địa phương em đã thực hiện những công việc vệ sinh phòng bệnh cho gà như thế nào ?

Chương 3

Lắp ghép mô hình kĩ thuật

Bộ lắp ghép mô hình kĩ thuật 5 có những chi tiết và dụng cụ như bộ lắp ghép mô hình kĩ thuật 4. Ngoài ra còn có thêm 3 chi tiết mới và một số chi tiết có sự thay đổi về số lượng.

a) Chi tiết mới

Tên gọi	Hình dạng	Số lượng
Tấm tam giác		6
Băng tải		1
Tấm sau ca bin		1

b) Chi tiết thay đổi về số lượng

STT	Tên gọi	Số lượng (lớp 4)	Số lượng (lớp 5)
1	Tấm nhỏ	1	2
2	Thanh thẳng 11 lỗ	6	4
3	Thanh thẳng 9 lỗ	4	3
4	Thanh thẳng 7 lỗ	4	6
5	Thanh thẳng 5 lỗ	4	8
6	Thanh thẳng 3 lỗ	2	8
7	Thanh thẳng 2 lỗ	1	2
8	Thanh chữ U dài	6	10
9	Thanh chữ U ngắn	6	5
10	Bánh xe	7	6
11	Thanh chữ L dài	2	6

Những chi tiết còn lại vẫn giữ nguyên về số lượng.

Bài 16

LẮP XE CẦN CẨU

I – CHI TIẾT VÀ DỤNG CỤ

Hình 1. Xe cần cẩu

Tên gọi	Số lượng
Tấm nhỏ	1
Thanh thẳng 9 lỗ	2
Thanh thẳng 7 lỗ	6
Thanh thẳng 5 lỗ	8
Thanh móc	1
Thanh chữ U dài	2
Thanh chữ U ngắn	5
Bánh đai	3
Trục dài	2

Tên gọi	Số lượng
Trục ngắn 2	1
Trục quay	1
Bánh xe	4
Vòng hãm	16
Ốc và vít	32 bộ
Ốc và vít dài	1 bộ
Dây gai	1
Cờ-lê	1
Tua-vít	1

II – QUY TRÌNH THỰC HIỆN

1. Lắp từng bộ phận

a) Lắp giá đỡ cầu (H.2)

– Lắp 4 thanh thẳng 7 lỗ vào tấm nhỏ.

– Lắp 4 thanh thẳng 5 lỗ vào 4 thanh thẳng 7 lỗ và tấm nhỏ.

– Lắp 2 thanh chữ U dài vào 4 thanh thẳng 7 lỗ để làm thanh giằng.

– Lắp thanh chữ U ngắn và bánh đai lên giữa mặt tấm nhỏ.

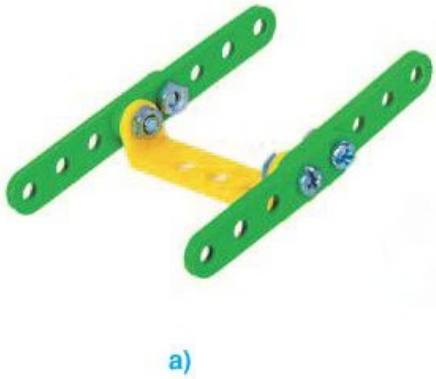
Hình 2. Giá đỡ cầu

b) Lắp cần cẩu (H.3)

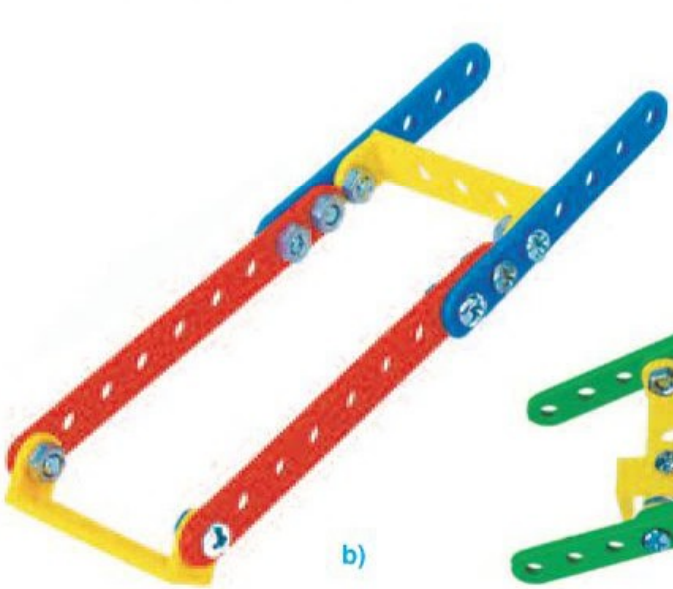
– Dùng 4 thanh thẳng 5 lỗ và thanh chữ U ngắn để lắp hình 3a.

– Dùng 2 thanh thẳng 9 lỗ, 2 thanh thẳng 7 lỗ và 2 thanh chữ U ngắn để lắp hình 3b.

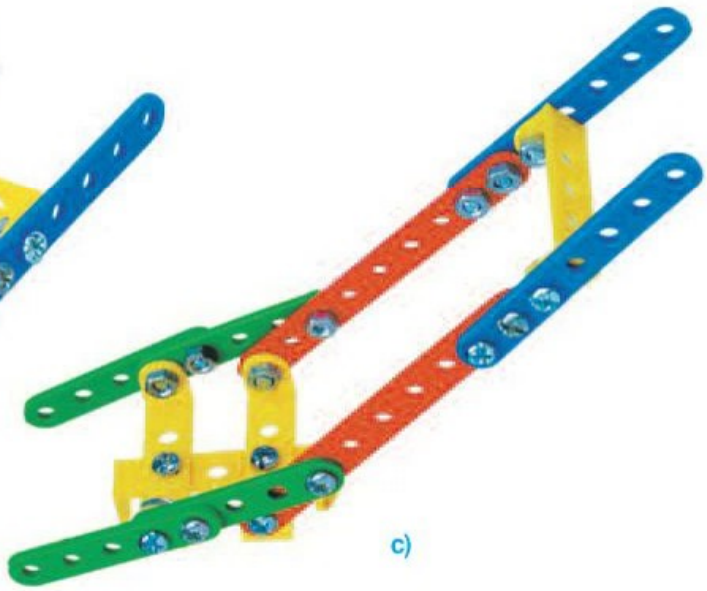
? *Để lắp được như hình 3c, em phải làm thế nào ?*



a)



b)



c)

Hình 3. Cần cẩu

c) Lắp các bộ phận khác (H.4)

? *Dựa vào hình 4a, 4b, 4c, em hãy chọn chi tiết và lắp các bộ phận đó.*

a) Ròng rọc b) Dây tời c) Trục bánh xe

Hình 4. Các bộ phận khác

2. Lắp ráp xe cần cẩu (H.1)

– Lắp cần cẩu vào giá đỡ cẩu.
– Lắp ròng rọc vào cần cẩu.
– Lắp trục quay vào cần cẩu.
– Lắp dây tời vào ròng rọc và buộc vào trục quay.
– Lắp các trục bánh xe vào giá đỡ cẩu, sau đó lắp tiếp các vòng hãm và bánh xe còn lại.

Chú ý : Quay tay quay để kiểm tra mức độ quấn vào và nhả ra của dây tời.

Ghi nhớ

Lắp xe cần cẩu theo các bước :
– Lắp các bộ phận : giá đỡ cẩu ; cần cẩu ; ròng rọc ; dây tời ; trục bánh xe.
– Lắp ráp các bộ phận với nhau để được xe cần cẩu hoàn chỉnh.

III – ĐÁNH GIÁ

Cá nhân hoặc nhóm tự đánh giá sản phẩm thực hành theo các yêu cầu sau :
– Xe lắp chắc chắn, không xộc xệch.
– Xe chuyển động được.
– Khi quay tay quay, dây tời được quấn vào và nhả ra dễ dàng.

Bài 17

LẮP XE BEN

I – CHI TIẾT VÀ DỤNG CỤ

Tên gọi	Số lượng
Tấm lớn	1
Tấm nhỏ	1
Ba tấm để lắp chữ U	1
Tấm mặt ca bin	1
Tấm chữ L	1
Thanh thẳng 11 lỗ	2
Thanh thẳng 7 lỗ	2
Thanh thẳng 6 lỗ	2
Thanh thẳng 3 lỗ	2

Tên gọi	Số lượng
Thanh chữ U dài	3
Thanh chữ L dài	2
Trục dài	3
Trục ngắn 1	1
Bánh xe	6
Vòng hãm	16
Ốc và vít	21 bộ
Cờ-lê	1
Tua-vít	1

Hình 1. Xe ben

II – QUY TRÌNH THỰC HIỆN

1. Lắp từng bộ phận

a) Lắp khung sàn xe và các giá đỡ (H.2)

– Lắp 2 thanh thẳng 6 lỗ vào 2 thanh thẳng 11 lỗ.
– Lắp 2 thanh thẳng 3 lỗ vào hai đầu thanh thẳng 11 lỗ và thanh chữ U dài.
– Lắp 2 thanh chữ L dài vào 2 thanh thẳng 3 lỗ.

Hình 2. Khung sàn xe và các giá đỡ

b) Lắp sàn ca bin và các thanh đỡ (H.3)

Lắp tấm chữ L vào hai đầu của thanh thẳng 11 lỗ cùng với thanh chữ U dài.

Hình 3. Sàn ca bin và các thanh đỡ

c) Lắp hệ thống giá đỡ trục bánh xe sau (H.4)

? *Dựa vào hình 4, em hãy lắp bánh xe, trục dài, trục ngắn 1, vòng hãm vào thanh thẳng 7 lỗ theo đúng thứ tự.*

Hình 4. Hệ thống giá đỡ trục bánh xe sau

d) Lắp trục bánh xe trước và ca bin (H.5)

? *Em hãy chọn các chi tiết và tự lắp trục bánh xe trước và ca bin.*

a) b)

Hình 5. Trục bánh xe trước và ca bin

2. Lắp ráp xe ben (H.1)

– Lắp thùng xe vào giá đỡ ben

– Lắp ca bin vào sàn ca bin.

– Lắp hệ thống trục bánh xe sau và trục bánh xe trước vào các giá đỡ, sau đó lắp tiếp các vòng hãm và các bánh xe còn lại.

? *Mối ghép giữa thùng xe và giá đỡ ben có nên lắp chặt không ? Vì sao ?*

Chú ý : Kiểm tra mức độ nâng lên, hạ xuống của thùng xe.

Ghi nhớ

Lắp xe ben theo các bước :

– Lắp các bộ phận : khung sàn xe và các giá đỡ ; sàn ca bin và các thanh đỡ ; trục bánh xe trước, bánh xe sau và ca bin.

– Lắp ráp các bộ phận với nhau để được xe ben hoàn chỉnh.

III – ĐÁNH GIÁ

Cá nhân hoặc nhóm tự đánh giá sản phẩm thực hành theo các yêu cầu sau :

– Xe lắp chắc chắn, không xộc xệch.

– Xe chuyển động được.

– Thùng xe nâng lên, hạ xuống nhẹ nhàng.

Bài 18

LẮP MÁY BAY TRỰC THĂNG

I – CHI TIẾT VÀ DỤNG CỤ

Tên gọi	Số lượng
Tấm nhỏ	2
Tấm chữ L	1
Hai tấm bên của chữ U	1
Tấm sau ca bin máy bay	1
Tấm mặt ca bin	1
Tấm tam giác	4
Thanh thẳng 11 lỗ	4
Thanh thẳng 9 lỗ	3
Thanh thẳng 6 lỗ	2
Thanh thẳng 5 lỗ	2

Tên gọi	Số lượng
Thanh thẳng 3 lỗ	1
Thanh chữ U dài	1
Thanh chữ U ngắn	1
Thanh chữ L dài	6
Bánh đai	2
Trục ngắn 2	1
Vòng hãm	4
Ốc và vít	31 bộ
Cờ-lê	1
Tua-vít	1

Hình 1. Máy bay trực thăng

II – QUY TRÌNH THỰC HIỆN

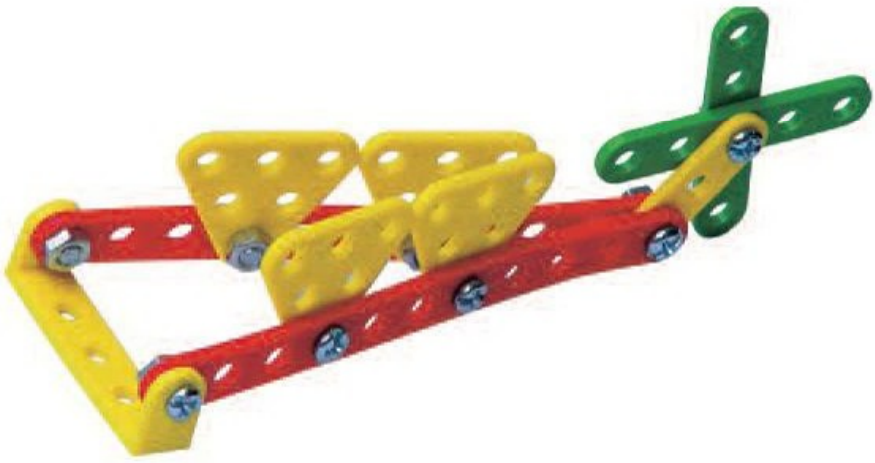
1. Lắp từng bộ phận

a) Lắp thân và đuôi máy bay (H.2)

– Lắp thân máy bay : Lắp 4 tấm tam giác và thanh chữ U ngắn vào 2 thanh thẳng 11 lỗ.

– Lắp đuôi máy bay : Lắp thanh thẳng 3 lỗ vào giữa 2 thanh thẳng 5 lỗ.

– Lắp đuôi vào thân máy bay (khi lắp chú ý mặt phải, mặt trái của thân và đuôi máy bay).



Hình 2. Thân và đuôi máy bay

b) Lắp sàn ca bin và giá đỡ (H.3)

Lắp thanh chữ U dài và tấm chữ L vào hàng lỗ thứ hai của tấm nhỏ.

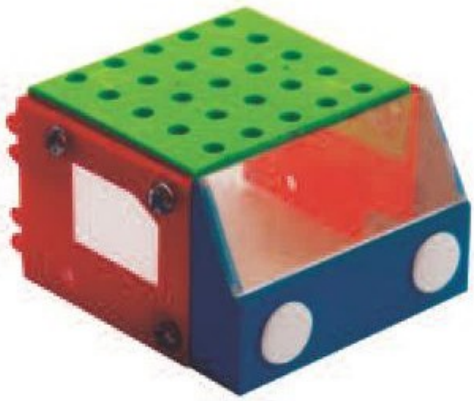
Mối ghép này gồm mấy chi tiết ?

Hình 3. Sàn ca bin và giá đỡ

c) Lắp ca bin (H.4)

Em hãy chọn các chi tiết và tự lắp ca bin theo hình 4.

a)



b)

Hình 4. Lắp ca bin

d) Lắp cánh quạt (H.5)

Dùng 3 thanh thẳng 9 lỗ và 2 bánh đai lắp vào trục ngắn để làm cánh quạt máy bay.

Phải dùng mấy vòng hãm ở bộ phận này ?

Hình 5. Cánh quạt

e) Lắp càng máy bay (H.6)

Lắp 1 càng máy bay : Lấy 3 thanh chữ L dài lắp vào hai đầu và lỗ thứ 5 của thanh thẳng 11 lỗ.

Chú ý : Vị trí trên, dưới của các chi tiết.

Hình 6. Càng máy bay

? *Em phải lắp mấy càng máy bay ?*

? *Để lắp được như hình 6, em phải lắp thế nào ?*

2. Lắp ráp máy bay trực thăng (H.1)

– Lắp thân máy bay vào sàn ca bin và giá đỡ.
– Lắp cánh quạt vào trần của ca bin.
– Lắp ca bin vào sàn ca bin.
– Lắp tấm sau ca bin máy bay.
– Lắp giá đỡ sàn ca bin vào càng máy bay.

Ghi nhớ

Lắp máy bay trực thăng theo các bước :

– Lắp các bộ phận : thân và đuôi máy bay ; sàn ca bin và giá đỡ ; ca bin ; cánh quạt ; càng máy bay.

– Lắp ráp các bộ phận với nhau để được máy bay trực thăng hoàn chỉnh.

III – ĐÁNH GIÁ

Cá nhân hoặc nhóm tự đánh giá sản phẩm thực hành theo các yêu cầu sau :

– Máy bay trực thăng được lắp chắc chắn, không xộc xệch.
– Mối ghép giữa giá đỡ sàn ca bin với càng máy bay phải chắc và thẳng để máy bay không bị chúc xuống.

Bài 19

LẮP RÔ-BỐT

I – CHI TIẾT VÀ DỤNG CỤ

Tên gọi	Số lượng
Tấm nhỏ	2
Tấm hai lỗ	1
Tấm tam giác	6
Thanh thẳng 9 lỗ	2
Thanh thẳng 5 lỗ	1
Thanh thẳng 3 lỗ	8
Thanh thẳng 2 lỗ	2
Thanh chữ U dài	10
Thanh chữ U ngắn	1
Thanh chữ L dài	4

Tên gọi	Số lượng
Thanh chữ L ngắn	2
Bánh đai	1
Trục dài	2
Bánh xe	5
Vòng hãm	8
Ốc và vít	38 bộ
Ốc và vít dài	1 bộ
Cờ-lê	1
Tua-vít	1

a) Mặt trước rô-bốt

b) Mặt sau rô-bốt

Hình 1. Rô-bốt

II – QUY TRÌNH THỰC HIỆN

1. Lắp từng bộ phận

a) Lắp chân và thanh đỡ thân rô-bốt (H.2)

– Dùng 2 tấm tam giác và 2 thanh thẳng 2 lỗ, lắp vào 4 thanh chữ U dài (H.2a) để làm mặt trước của hai chân rô-bốt.

– Lắp hai chân rô-bốt vào 4 thanh thẳng 3 lỗ tại mặt trên của tấm nhỏ (tấm đỡ rô-bốt) (H.2b).

? *Mỗi chân rô-bốt được lắp từ mấy thanh chữ U dài ?*

– Lắp thanh chữ U dài vào hai chân rô-bốt để làm thanh đỡ thân rô-bốt (H.2b).

a) b)

Hình 2. Lắp chân và thanh đỡ thân rô-bốt

b) Lắp thân rô-bốt (H.3)

? *Dựa vào hình 3, em hãy chọn các chi tiết và lắp thân rô-bốt.*

Hình 3. Thân rô-bốt

c) Lắp đầu rô-bốt (H.4)

Lấy bánh đai, bánh xe, thanh thẳng 5 lỗ và thanh chữ U ngắn lắp vào vít dài để được đầu rô-bốt.

? *Mối ghép này gồm mấy chi tiết ?*

a) Mặt trước b) Mặt sau

Hình 4. Đầu rô-bốt

d) Lắp các bộ phận khác (H.5)

– Tay rô-bốt : Lấy 2 thanh chữ L dài, 2 tấm tam giác, 4 thanh thẳng 3 lỗ và 2 thanh chữ L ngắn để lắp hai tay rô-bốt (H.5a).

Khi lắp phải chú ý mặt phải và mặt trái của hai tay.

? *Dựa vào hình 5b, em hãy chọn các chi tiết và lắp ăng-ten.*

– Trục bánh xe :

? *Dựa vào hình 5c, em hãy chọn các chi tiết và lắp trục bánh xe.*

? *Dựa vào hình 1, em hãy cho biết phải lắp mấy trục bánh xe.*

Hình 5 a) Tay rô-bốt

b) Ăng-ten

c) Trục bánh xe

Hình 5. Các bộ phận khác

2. Lắp ráp rô-bốt (H.1)

– Lắp đầu rô-bốt vào thân.
– Lắp thân rô-bốt vào thanh đỡ cùng với 2 tấm tam giác.
– Lắp ăng-ten vào thân rô-bốt.
– Lắp hai tay vào khớp vai rô-bốt.
– Lắp các trục bánh xe vào tấm đỡ rô-bốt.

Ghi nhớ

Rô-bốt được lắp theo các bước :
– Lắp các bộ phận của rô-bốt (đầu, thân, tay, chân).
– Lắp ráp các bộ phận với nhau để được rô-bốt hoàn chỉnh.

III – ĐÁNH GIÁ

Cá nhân hoặc nhóm tự đánh giá sản phẩm thực hành theo các yêu cầu sau :
– Các bộ phận của rô-bốt được lắp đúng và đủ.
– Các mối ghép giữa các bộ phận phải chắc chắn.
– Tay rô-bốt có thể nâng lên, hạ xuống được.

Bài 20

LẮP GHÉP MÔ HÌNH TỰ CHỌN

I – CHI TIẾT VÀ DỤNG CỤ

Bộ lắp ghép mô hình kĩ thuật.

II – NỘI DUNG THỰC HÀNH

1. Quy trình thực hiện

a) Lắp từng bộ phận

Học sinh tiến hành lắp ghép các bộ phận của mô hình tự chọn.

b) Lắp ráp mô hình

Tiến hành lắp ráp các bộ phận của mô hình để được mô hình tự chọn hoàn chỉnh.

2. Một số mẫu gợi ý

a) Lắp máy bừa

Tên gọi	Số lượng
Tấm lớn	1
Tấm 2 lỗ	1
Thanh thẳng 11 lỗ	1
Thanh thẳng 9 lỗ	2
Thanh thẳng 6 lỗ	2
Thanh thẳng 3 lỗ	3
Thanh chữ U dài	3
Thanh chữ U ngắn	2
Thanh chữ L dài	6
Vành bánh xe	1

Tên gọi	Số lượng
Bánh xe	2
Bánh đai	5
Trục dài	3
Trục ngắn 2	1
Ốc và vít	21 bộ
Ốc và vít dài	1 bộ
Vòng hãm	16
Cờ-lê	1
Tua-vít	1

(Ki thuat 5_Tr61)_1

Hình 1. Máy bừa

b) Lắp băng chuyền

Tên gọi	Số lượng
Tấm lớn	1
Thanh thẳng 11 lỗ	4
Thanh thẳng 9 lỗ	2
Thanh thẳng 7 lỗ	4
Thanh thẳng 5 lỗ	4
Thanh chữ U dài	1
Bánh xe	4
Bánh đai	4
Băng tải	1

Tên gọi	Số lượng
Trục quay	1
Trục dài	2
Trục ngắn 1	1
Ốc và vít	20 bộ
Ốc và vít dài	1 bộ
Vòng hãm	16
Cờ-lê	1
Tua-vít	1

Hình 2. Băng chuyền

III – ĐÁNH GIÁ

Cá nhân hoặc nhóm tự đánh giá sản phẩm thực hành theo các yêu cầu sau :

– Lắp được mô hình tự chọn đúng thời gian quy định.

– Lắp đúng quy trình kĩ thuật.

– Mô hình được lắp chắc chắn, không xộc xệch.

Mục lục

Trang

CHƯƠNG 1 – KĨ THUẬT PHỤC VỤ

Bài 1. Đính khuy hai lỗ 4
Bài 2. Thêu dấu nhân 8
Bài 3. Một số dụng cụ nấu ăn và ăn uống trong gia đình 12
Bài 4. Chuẩn bị nấu ăn 15
Bài 5. Nấu cơm 17
Bài 6. Luộc rau 21
Bài 7. Bày, dọn bữa ăn trong gia đình 24
Bài 8. Rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống 26
Bài 9. Cắt, khâu, thêu hoặc nấu ăn tự chọn 27

CHƯƠNG 2 – KĨ THUẬT NUÔI GÀ

Bài 10. Lợi ích của việc nuôi gà 30
Bài 11. Một số giống gà được nuôi nhiều ở nước ta 32
Bài 12. Thức ăn nuôi gà 34
Bài 13. Nuôi dưỡng gà 39
Bài 14. Chăm sóc gà 41
Bài 15. Vệ sinh phòng bệnh cho gà 43

CHƯƠNG 3 – LẮP GHÉP MÔ HÌNH KĨ THUẬT

Bài 16. Lắp xe cần cẩu 47
Bài 17. Lắp xe ben 50
Bài 18. Lắp máy bay trực thăng 53
Bài 19. Lắp rô-bốt 57
Bài 20. Lắp ghép mô hình tự chọn 61

Chịu trách nhiệm xuất bản : Chủ tịch Hội đồng Thành viên **NGUYỄN ĐỨC THÁI**
Tổng Giám đốc **HOÀNG LÊ BÁCH**

Chịu trách nhiệm nội dung : Tổng biên tập **PHAN XUÂN THÀNH**

Biên tập lần đầu : **NGUYỄN THỊ HIỀN - LÊ THỊ HỒNG VÂN**
Biên tập tái bản : **PHẠM VĨNH THÔNG**
Biên tập mĩ thuật : **THUÝ HẠNH - BÍCH LA**
Thiết kế sách : **THUÝ HẠNH**
Minh hoạ và trình bày bìa : **THUÝ HẠNH - QUANG TUẤN**
Sửa bản in : **PHẠM VĨNH THÔNG**
Chế bản : **CÔNG TY CỔ PHẦN MĨ THUẬT VÀ TRUYỀN THÔNG**

Trong sách có sử dụng một số ảnh tư liệu của Thông tấn xã Việt Nam và một số tác giả khác.

KĨ THUẬT 5

Mã số : 1H509T8

In bản, (QĐ) khổ 17 x 24 cm.
Đơn vị in : ..... địa chỉ .....
Cơ sở in : ..... địa chỉ .....
Số ĐKXB : 02 - 2018/CXBIPH/153 - 932/GD.
Số QĐXB : /QĐ - GD - HN ngày ... tháng ... năm 201
In xong và nộp lưu chiểu tháng ... năm 201
Mã số ISBN : 978 - 604 - 0 - 00065 - 1

HUÂN CHƯƠNG HỒ CHÍ MINH

SÁCH GIÁO KHOA LỚP 5

1. TIẾNG VIỆT 5 (tập một, tập hai)
2. TOÁN 5
3. KHOA HỌC 5
4. LỊCH SỬ VÀ ĐỊA LÍ 5
5. ÂM NHẠC 5
6. MĨ THUẬT 5
7. ĐẠO ĐỨC 5
8. KĨ THUẬT 5

mã vạch

Tem chống giả

Giá: .....